

丼

「覚東」バス停から徒歩1分

## きりごもん

とんかつなどの揚げ物を得意とする料理店。仕出し弁当が中心で種類も多く、国産の豚肉を使ったジューシーなとんかつ弁当などが人気です。



### ミックスフライ膳

ヒレカツ、エビフライ、チキンカツの盛り合わせに小鉢がついたボリュームたっぷりの人気ランチ



西野川1-17-2  
☎3488-1055

☑ 11:30 ~ 13:30 (来店前に電話確認) / 17:00 ~ 20:30

🌿 月曜 🗓 12 📅 昭和53年



丼

粕江駅から徒歩2分

## ワールドスパイーズ・プルワリ

インド人シェフが作るカレー料理の店。インド直輸入のスパイスを使い、日本人の舌に合った多彩なメニューを提供しています。



### インド式カレーうどん

インドの本格的チキンカレーと和風だしをコラボさせたカレーうどん



東和泉1-18-5  
☎5497-5559

☑ 11:00 ~ 15:00/18:00 ~ 23:00

🌿 水曜 🗓 13 📅 平成18年

🚫 (テラス席喫煙可) 🌿 🗓

丼

「御台橋」バス停から徒歩1分

## そば茶屋 よし坊

「挽きたて・打ちたて・茹でたて」を motto に、北海道産のそばを毎日石うすでひいて打ち、ダシに使うかつお節などを吟味したこだわりのそばが味わえます。



### 盛りそば

自家製粉のそば粉を使った手打ちの盛りそば



和泉本町3-33-17

☎3489-4656

☑ 11:30 ~ 14:30 / 17:30 ~ 21:00

🗓 月曜・第1・3火曜 🗓 20 🗓 平成18年



麵

狛江駅から徒歩3分

## 酔い処しなしな

佐渡の海産物や郷土料理が味わえるアットホームな雰囲気居酒屋。食事を目的に訪れる客も多く、佐渡産のコシヒカリを使ったご飯が人気です。



### おでん

コンニャク、大根、牛すじ、玉子などをじっくり煮込んである



中和泉1-2-13

☎3488-7182

☑ 17:30 ~ 24:00 (LO23:00)

🗓 水曜・第3火曜 🗓 17 🗓 平成28年



麺 「子鹿幼稚園」 バス停から徒歩1分

## そば処大菊

毎日手打ちした本格的な手打ちそばが味わえます。石うすでひいたそば粉を使うほか、だしやしょう油なども吟味し、天ぷらも高級なごま油で揚げています。土曜・日曜・祝日には十割そばを提供しています。



麺 **野菜天せいろ**

販売期間：通年

季節の野菜天ぷらを添えたせいろ



東野川4-5-8  
☎3489-8401

☑ 11:00 ~ 15:00/17:00 ~ 19:30

🌿 水曜 🗓 23 🗓 昭和51年



麺 粕江駅から徒歩9分

## トラットリア プリマベーラ

さまざまなアラカルトを楽しめるイタリア料理店。ソースをはじめ、テリーヌなど各種の前菜やパンも自家製で、パスタと前菜の盛り合わせを組み合わせた日替わりランチが人気です。



日替わりランチ

四季折々の食材を使ったパスタに前菜の盛り合わせ、自家製パン、コーヒーのセット



岩戸北1-15-7  
☎3430-3986

☑ 11:30 ~ 15:00/18:00 ~ 21:00

🌿 火曜 🗓 23 🗓 平成8年



麺

喜多見駅から徒歩5分

## ぴより

食の安心・安全に心を配っているラーメン専門店。麺はかん水を使わず自家製麺し、スープも化学調味料や遺伝子組み換え食品などの食材を使っていないため、子どもや高齢者なども安心して食べられます。



### 特製煮干しらーめん

自家製煮干しペーストを加えたスープのラーメン



岩戸北4-17-17  
☎080-3487-3419

☑ 11:30 ~ 14:00

🌿 木曜・第2・4日曜 📅 8割 平成16年



麺

狛江駅から徒歩5分

## いろどりBARごはん

落ち着いた雰囲気の中でさまざまな創作料理とお酒が味わえるバー。厳選した魚介類や野菜を使った定食が人気で、食事を目的に訪れる家族連れが多いのも特色です。



### しいたけの肉詰め天ぷらと布乃利そば

販売期間：夏期

麺

のどごしの良い新潟県魚沼産の布乃利そばに天ぷらを加えた一品



東和泉1-4-20-B1F  
☎3430-3969

☑ 18:00 ~ 2:00 (食事は22:00まで)

🌿 日曜 📅 30割 平成25年

🚫 (21:00まで) 📱 📺 📷

麺

「和泉狛江消防署前」バス停  
から徒歩1分

## 居酒屋四ツ葉

ていねいに手作りした料理とお酒を楽しめるアットホームな雰囲気居酒屋。塩や手作りのタレでていねいに焼いた焼き鳥やおでん、おでんカレーが人気です。



麺

### ミニ烏ラーメン

販売期間：通年

飲酒の後のしめの定番で好評の鶏と野菜のスープを使ったミニラーメン



和泉本町2-34-21

☎3488-1641

☑ 17:00 ~ 24:00 (LO23:30)

🌿 日曜・ほか不定休 📅 25 創 平成23年



麺

「都営狛江団地」バス停前

## 狛江 増田屋

半世紀近く地元の人に親しまれるアットホームな雰囲気のおそば店。打ち立て、茹で立てをモットーに、石うすで自家製粉するそばが好評。うどんも自家製麺となっています。



麺

### 揚げなすおろしそば

販売期間：夏期

素揚げしたナスなどの野菜を使ったおろしそば



中和泉5-14-13

☎3480-1410

☑ 11:00 ~ 16:00 / 17:00 ~ 20:30

🌿 木曜 📅 36 創 昭和43年



# 狛江の主な農産物カレンダー

狛江市内では四季折々のさまざまな野菜が作られています。JAマイズショップや直売所、一部のスーパーなどで販売されています。

名称	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
大根												
白菜												
トマト												
タケノコ												
タマネギ												
枝豆												
じゃがいも												
ブロッコリー												
レタス類												
きゅうり												
ピーマン												
ニンジン												
ねぎ												
なす												
カボチャ												
カブ												
ほうれん草												
さつまいも												
小松菜												

農産物の収穫時期は、気候や品種によって変わる場合があります。



『狛江ブランド野菜』の目印です

安全性をより高めるための取り組みである狛江独自の「GAP」手法によって生産された狛江産野菜のみに貼られています。ぜひ、食べてみてください。

※「GAP」…農業生産工程管理



登録番号 H28-53

**わくわく元気！  
 狛江逸品コンテストSELECTION**

平成 29年 1月発行

発行 狛江市

編集 市民生活部 地域活性課

狛江市和泉本町一丁目1番5号 ☎03-3430-1111

